طريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين ، مع سر التتبيلة المميزة | ومعرفة طريقة تفريزها للعزايم

أهلاً ومرحباً بكم متابعينا الكرام في موقعكم المتواضع (طنجرة وغطاها(

اليوم وصفتنا جداً مميزة ولذيذة ، تسرق لب الصغار قبل الكبار ، وتصلح لأن تكون وجبة دسمة في عزيمة مرموقه

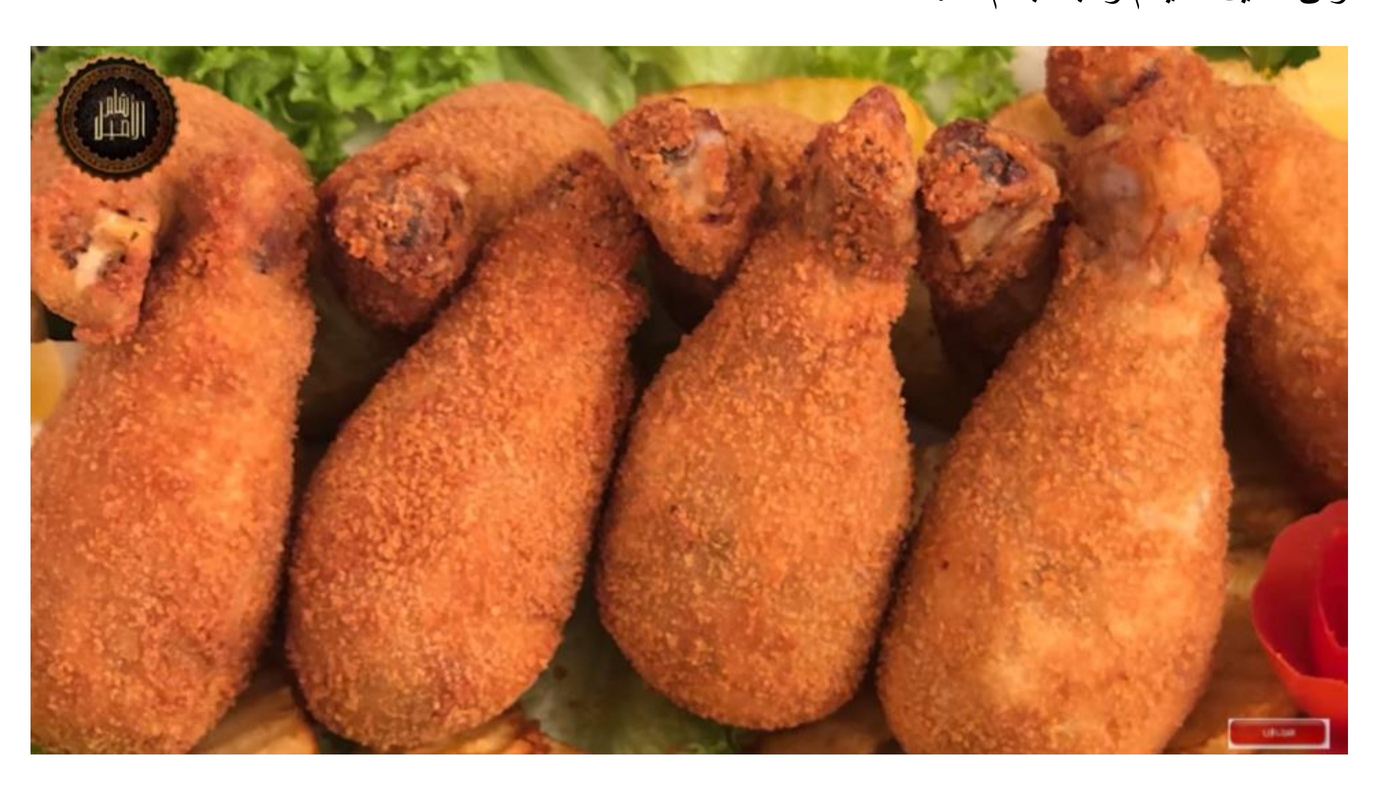
وليست مشهورة كثيرا فهي لا تزال حديثة العهد.

وصفة اليوم طريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين ، ولا نقصد بذلك البروست أو طريقة عمل أفخاذ الدجاج الكذابة بالبف باستري.

بل إنها وصفة ميزة بحد ذاتها لال تشبه غيرها من الوصفات ، مع امكانية التعديل عليها قليلا.

سوف نتطرق في موضوعنا على مقادير وصفة (طريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين) مع طريقة التحضير وأيضا طريقة قليها وتفريزها.

ولن نطيل عليكم ولنبدأ بسم الله:



أولاً مقادير وصفة طريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين:

_أفخاذ دجاج عدد ١٠ قطع.

_طحين (دقيق) ٣٥٠ غرام ما يعادل ٣ كوب مقاس.

_بقسماط كوبان (ونقصد به الكعك الناعم المطحون أو خبز السمون اليابس المطحون(

_كزبرة خضراء (اختياري(

_ثوم عدد ٧ فص.

_مكعب ماجي واحد.

_هيل ناعم نصف ملعقة صغيرة.

_كاري ملعقة كبيرة.

_أوريجانو ملعقة كبيرة.

_فلفل أبيض ملعقة كبيرة (يمكن الاستعاضة بالفلفل الأسود(

_زنجبيل مطحون ملعقة كبيرة.

_بابريكا ملعقة كبيرة.

_بيض عدد ٢ حبة.

_عصير ليمون فريش نصف كوب.

_لبن زبادي ٢ ملعقة كبيرة.

_ملح ملعقة كبيرة.

2 _ملعقة كبيرة زيت زيتون.



مرحلة تحضير لطريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين:

المرحلة الأولى : سلق الأفخاذ:

_في البداية نضع أفخاذ الدجاج في وعاء يحوي ماء باردة.

_ومن ثم نضع الوعاء فوق النار لنبدأ بعملية سلق الأفخاذ.



_نترك الماء الى أن تغلي وتُخرج الزفرة من الأفخاذ.

_ونقوم بإزالة كامل الزفرة من الماء.



_ومن ثم نضع التوابل التالية:

1- مكعب الماجي كاملا.

2- رشة من الملح ما يعادل نصف ملعقة صغيرة.

3- الهيل المطحون كامل الكمية في المقادير (نصف ملعقة صغيرة(

4- رشة من الزنجبيل (ملعقة صغيرة(

5- رشة من الأوريجانو (ملعقة صغيرة.(

6- رشة من البابريكا (ملعقة صغيرة(

7- الكاري (ملعقة صغيرة(

8- الفلفل الأبيض (ملعقة صغيرة (



_بعد ذلك نقوم بسلق الأفخاذ مع البهارات والتوابل السابقة الى مرحلة الاستواء.



_يجب أن يكون الفخذ مستوياً وليس مبالغ في الاستواء أي انه متماسك لا يخرج من العظم.



_بعد ذلك نقوم بتصفية أفخاذ الدجاج المسلوقة في طبق آخر ونتركها لتبرد.

_ونأخذ من ماء الدجاج كوب من المرق ونضعه جانبا حتى يبرد (سوف نحتاجه في المراحل القادمة.)

ثانيا : مرحلة تجهيز التتبيلة لطريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين:

_نضع الكزبرة وزيت الزيتون بمقدار ٢ ملعقة كبيرة والقليل من البهارات المتبقية بمقدار نصف ملعقة صغيرة من كل نوع مع الليمون والثوم أيضاً.

_نضع جميع ما سبق في الخلاط أو في محضرة الطعام لطحنها والحصول على تتبيلة أفخاذ الدجاج بالعجين.



_ومن ثم نقوم بسكبها كاملة فوق أفخاذ الدجاج ونبدأ بتدليك الأفخاذ بها حتى تتغلغل في جميع أجزاء الفخذ.



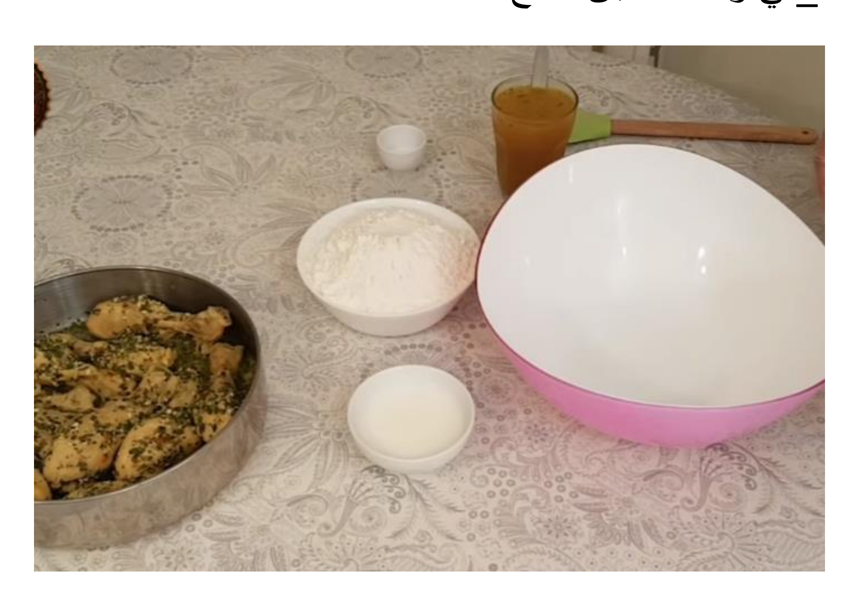
ملاحظة جدا جدا جدا مهمة (هذه التتبيلة سر المذاق الرائع لأفخاذ الدجاج بالعجين فأرجو التقيد تماما بالوصفة كاملة (

_ومن ثم نترك أفخاذ الدجاج جانبا حتى تتنكه تماما بالتتبيلة وفي هذه الأثناء نبدأ بالخطوة التالية.



المرحلة الثالثة : طريقة تحضير عجينة أفخاذ الدجاج:

_في وعاء للعجن نضع:



-1 كوب المرق (الذي أخذناه سابقا من مرق الدجاج المسلوق)يجب أن يكون بدرجة حرارة الغرفة.



-2 رشة من الملح

350 -3 غرام من الطحين (أي ما يعادل ٣ كوب مقاس(

_ونبدأ بعجن المكونات جيداً لنحصل على عجينة متماسكة وناعمة.

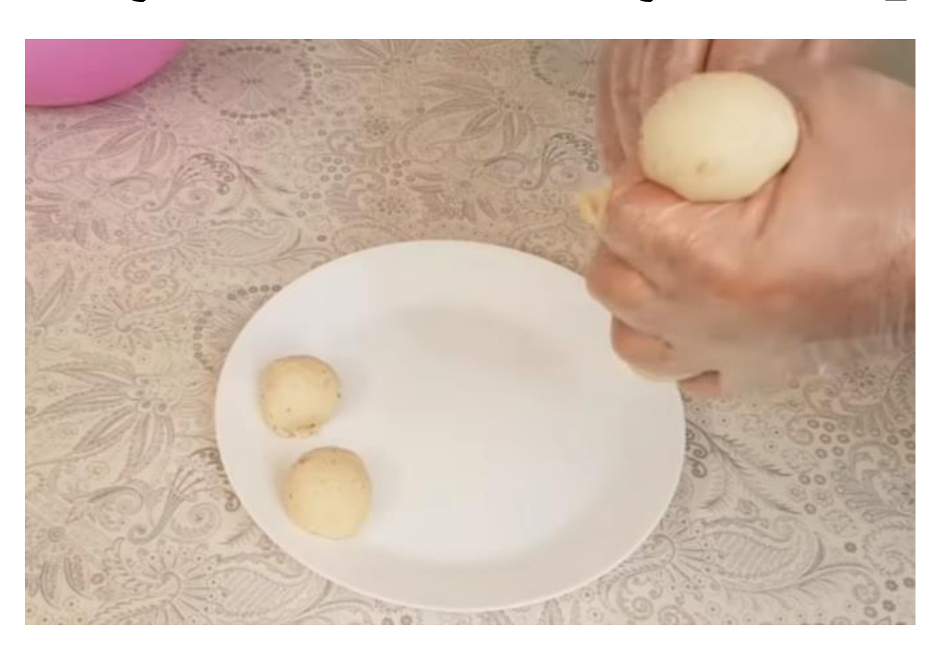


_ونتركها ترتاح قليلا لمدة ٣ دقائق لا اكثر مع مسح سطحها العلوي بالقليل من الزيت لتجنب الالتصاق.



_ومن ثم نبدأ بتقطيعها الى قطع صغيرة الحجم ما يقارب ٤٥ غرام لكل قطعة كما في الشكل التالي.

_ولا ننسى أن القطع يجب أن تكون على عدد أفخاذ الدجاج.



_وبعد ذلك نريح العجين لمدة دقيقتين مع الحرص على تغليفها بالنايلون.

_وفي هذه الأثناء نقوم بتصفية أفخاذ الدجاج من التتبيلة ووضعها في وعاء آخر

_مع الحرص على عدم التخلص من التتبيلة المتبقية فنحن بحاجتها في الخطوات القادمة.



مرحلة فرد العجينة لطريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين:

_في البداية نضع القليل من الطحين فوق قرص العجينة ونبدأ بفردها قليلا.

_نفردها على شكل دائرة ذات سمك متوسط ، ليست ثخينة وليست رقيقة.



_ومن ثم نضع فخذ الدجاج في أوسطها ونبدأ بتشكيل العجينة حول الفخذ كما في الصور التالية.









_بعد الانتهاء من تشكيل كامل الكمية نضعها في البراد لمدة ١٠ دقائق

_وفي هذه الأثناء نقوم بتجهيز خلطة البيض التي سوف ندلك ونلك افخاذ الدجاج بها.

مرحلة تحضير خلطة البيض:



_نحتاج الى:

1- 2 عدد بيضة

2- القليل من الملح بمقدار نصف ملعقة صغيرة

3- القليل من الأوريجانو بمقدار نصف ملعقة صغيرة

4- القليل من الحليب السائل بمقدار نصف كوب مقاس

5- القليل من الخل بمقدار ربع كوب مقاس

_نقوم بوضع جميع المكونات السابقة في وعاء ونخلطها جيدا ، ونضع الخليط جانبا .



_وننتقل الى المرحلة الأخرى.

المرحلة ما قبل الأخيرة من طريقة عمل أفخاذ الدجاج بالعجين:

والى هنا نصل الى مرحلة لك أو تدليك أو دعك أو الخ ..... من المصطلحات الأخرى.

نحتاج في هذه المرحلة الى:

1-خلطة البيض

-2البقسماط (٢ كوب مقاس(

-3طحين (كوب مقاس(

- 4تتبيلة الأفخاذ المتبقية.



_أولاً : نضع فخذ الدجاج في التتبيلة

_ومن ثم ننتقل الى الطحين

_وبعد ذلك الى خلطة البيض

_وبالنهاية الى البقسماط.

ونوضح لكم ذلك في الصور التالية:











_ونكمل باقي كمية الأفخاذ كما الترتيب السابق تماما.



المرحلة الأخيرة من طرقية عمل أفخاذ الدجاج بالعجين:

مرحلة القلي:

_في هذه المرحلة يجب الحرص على أن يكون الزيت غزيراً وساخناً.



_نقوم بتحمية الزيت.

_ومن ثم نضع طبق فارغ يحوي مناديل ورقية جانبا لنضع الأفخاذ المستويه بداخله

.

_ونبدأ بقلي افخاذ الدجاج بالعجين مع مراعاة عدم الإكثار من الكمية في القلية الواحدة.



_مرحلة الاستواء لا تأخذ أكثر من ٥ دقائق

_ما أن يميل فخذ الدجاج الى اللون الذهبي حتى نقلعه من الزيت.

_فلسنا بحاجة لوقت كثير للقلي بما أن الدجاج مستوي من الأساس ، فقط نحتاج لاستواء القشرة الخارجية (العجينة(



والى هنا تكون وصفتنا المميزة قد انتهت وبقي فقط معرفة كيفية تفريزها.



كيفية تفريز أفخاذ الدجاج بالعجين:

_طريقة التفريز جداً سهلة نقوم بجميع الخطوات السابقة الى أن يتم تغليفها بالعجين وعند ذلك القدر نكتفي

ومن ثم نغلف الافخاذ بالنايلون وندخلها الى الفريزر ، وقبل قليها بمدة ساعة ونصف نخرجها من الفريزر (الثلاجة(

ونقوم بباقي الخطوات من لكها بالبيض والبقسماط ومن ثم قليها.

_يمكن تفريزها لمدة شهر كامل.



والى هنا متابعينا الكرام نكون قد ختمنا وصفتنا لليوم ونأمل أنها قد نالت اعجابكم ونترككم مع القليل من الصور الشهية لأفخاذ الدجاج بالعجين النهائية.





